

# Sałatka śledziowa



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **933** Ocena: **17587**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 400 g buraków
- 400 g ziemniaków
- cebula
- 2 kwaskowe jabłka
- 250 ml rosołu wołowego
- 10 filetów matjas
- 200 g ogórków konserwowych
- 200 g pieczeni cielęcej
- Na sos:
- szklanka śmietany 12%
- łyżka musztardy
- 3 łyżki białego octu winnego
- cukier
- sól ,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Buraki po umyciu włożyłem do piekarnika (zawinięte w folię aluminiową) rozgrzanego do 200 stopni na ok. 60 minut. Czas pieczenia zależy od wielkości buraków, im większe tym dłużej trzeba zapiekać. Ziemniaki ugotowałem do miękkości. Obrałem cebulę, drobno posiekałem, zagotowałem ją w bulionie i odstawiłem do wystygnięcia. Buraki, ziemniaki obrałem po ostygnięciu i pokroiłem w kostkę. Następnie włożyłem je do miski i zalałem rosołem z cebulą. Jabłka pokroiłem w kostkę. Filety śledziowe, pieczeń oraz ogórki konserwowe również pokroiłem w kostkę. Wszystkie składniki wymieszałem z ziemniakami, burakami i jabłkami. Śmietanę wymieszałem z musztardą, octem, solą i pieprzem, przyprawiłem szczyptą cukru. Sałatkę polełem sosem, wymieszałem i odstawiłem na trzy godziny (najlepiej na całą noc).

## Twoje notatki do przepisu: